



Deriva Malbec

Cód.101550

Malbec orgânico, muito típico, de cor profunda, notas de cereja, amora e violeta. Em boca, macio e sedoso.

Produtor	Bodega Cruz de Piedra
País	Argentina
Região	Agrelo, Mendoza
Tipo	Tinto
Uva	100% Malbec
Volume	750ml
Safra	2022
Teor alcoólico	13,5%
Temperatura de serviço	16°C
Vinificação	Maceração a frio por 72h. Fermentação com temperatura controlada entre 25 e 27°C por 8 dias.
Maturação	4 meses em barricas de carvalho
Corpo	Médio
Potencial de guarda	5 anos
Harmonizações	Churrasco, massas com molho de carne, hamburger